


المنظومة
ALMANDUMAH

الزيتون والزيت في المغرب القديم

ذ. سيدي محمد العيوض*

كان لشجرة الزيتون أهمية بالغة في الحياة اليومية عند الشعوب القديمة. إذ أصبحت الشجرة المقدسة في أرض كنعان ورمزا للسلام عند الإغريق والرومان. ففي أثينا وأولمبيا كان الأبطال يضعون على رؤوسهم أكاليل من أغصان الزيتون (1) . كما دأب المصريون على وضع أغصان صغيرة من شجرة الزيتون في مقابرهم(2) .

توضح هذه المعطيات أهمية وقدسية هذه الشجرة عند الإنسان القديم. أما في خصوص تاريخ انتشار غراسة هذه الشجرة على ضفاف حوض البحر الأبيض المتوسط تفيد بعض المعطيات أن ذلك ربما يعود للألف الرابع قبل الميلاد(3) . وفي إفريقيا أكدت الدراسات على وجودها منذ العصر الباليوليتي الأعلى(4) وبالتحديد في المغرب القديم حيث توفرت شواهد تفيد معرفة السكان لهذه الشجرة. ففي تافوغالت أفادت المعطيات، أن الإنسان الإيبروموريزي لمغارة الحمام كان يعرف شجرة الزيتون(5). كما كشفت حفريات الباحث م.بونسيك في منطقة طنجة وضواحيها عن وجود حبات زيتون محروقة في عدة مقابر فينيقية. إن الذي يؤكد الأهمية التي حضيت بها غراسة هذه الشجرة، أنه على عهد الدولة القرطاجية تم خلق محور تجاري مزدهر. وسعيا منها لمواجهة المنافسة الخارجية، قامت هذه الدولة بإتلاف أشجار الزيتون المغروسة في المراكز الفينيقية في سردينيا(6) حفاظا على الريادة القرطاجية في هذا المجال، الشيء الذي يعكس تفوق القرطاجيين في هذا المنتوج(7). وقد ازدهرت هذه الغراسة في منطقة الشمال الإفريقي بصفة عامة نظرا للظروف الطبيعية الملائمة من جهة وقلة المصاريف والعناية التي تتطلبها . علاوة على أن الأباطرة الرومان عملوا، خلال فترة معينة، على تنمية غراسة الزيتون لتلبية حاجيات روما المتزايدة من الزيت وكذا العمل على استقرار السكان بهدف إكمال المشروع الروماني الاستعماري. وقد دلت الشواهد الأثرية في المغرب القديم، على أن انتشار هذه الغراسة يعكس زمن السيطرة الرومانية (8).

---

* أستاذ باحث بالمدرسة العليا للأساتذة الرباط

وقبل تحديد أهمية الزيت، من المفيد أن نعرف أولا ببعض الأساليب التي استعملت قديما في غراسة الزيتون نذكر منها :
- التطعيم : وهي تقنية تمارس على الزيتون البري.
- الغرس : وهي عملية نقل شجرة الزيتون لغرسها في مكان آخر ليكتمل نموها.
- التشذيب : وهي عملية تستهدف تقليم الشجرة في فترات معينة، وقد حددت هذه المدة - حسب المصادر - في سنتين(9) .
ومن ضمن التقنيات الأكثر تداولا تقنية التقضيب (Recépage) وهي عملية تحافظ على التجديد المستمر لشجرة الزيتون. علاوة على ذلك ،وجدت تقنية أخرى عرفت بالافتسال (Bouturage)، وقد كانت مفضلة عند الإغريق أكثر من التطعيم(10).
إذن ماذا عن أهمية الزيت في حياة الإنسان القديم ؟
استعملت زيت الزيتون في مجالات مختلفة ، فقد وظفها القدماء في التطبيب إذ اعتبرت إحدى المواد الأكثرتداولا في تهييء العديد من وصفات أبقراط. كما استعملت من طرف غاليان الذي عرف ما يناهز 473 دواء من أصل نباتي يوجد الزيت من ضمنها أحيانا كمادة أساسية وأحيانا أخرى كمكون. ومن بين الفوائد التي عرفت بها كذلك أنها تدفيء الجسد وتحميه من البرودة وتنعش حرارة الرأس(11). كما استغلت في علاج آلام الأذن(12) واسترخاء العضلات والوقاية من الصداع والآلام. وقد استعملت كدواء لمعالجة أمراض الجلد والحروق إضافة إلى أنها كانت مادة أساسية في التغذية. زد على هذا ، أن المستحمين كانوا يدهنون أجسامهم بها، ولها منافع أخرى كالتجميل وإضاءة القناديل...
تعكس الآثار المادية المرتبطة بإنتاج مادة الزيت أهميتها الحيوية. وإذا كانت النصوص القديمة لا تساعدنا على الإحاطة بأهمية إنتاج الزيتون والزيت ، فإنه برصد المناطق التي كشفت فيها الحفريات عن وجود آثار مادية مرتبطة بإنتاج الزيت، وكذا المناطق التي انتشرت بها أشجار الزيتون نستطيع أن نكون فكرة عن أهمية هذا المنتوج .
لقد دلت المعطيات على أن منطقة وليلي اشتهرت بإنتاجها للزيتون والزيت ويبرز هذا من خلال ما كشفت عنه الحفريات من معاصر والتي وصل عددها حاليا إلى 72 معصرة (13) ، كما وجدت بمنطقة بناصا عدد من المعاصر، وبالنسبة لهذه المنطقة لا نعرف لحد الآن ما إذا كانت في إحدى مراحلها التاريخية منطقة إنتاج للزيتون أم أنها استوردته من جهات أخرى خاصة وليلي. ويبدو أن الميل إلى الرأي الثاني هو الأسلم.
يعتبر التغيير الذي طرأ على بعض الوسائل المستعملة في استخراج الزيت مؤشرا على الزيادة في مردودية هذا الإنتاج. إذ جرت في استخلاص هذه المادة، اللجوء إلى مجموعة من الأدوات من بينها الثقالات التي كانت توظف في عصر الزيتون، إذ كانت في شكلها الأول عبارة عن ثقالات مقنطرة، غير أنه تم الاستعاضة عنها بثقالات أسطوانية وهو تغيير يعكس الرغبة في الرفع من المردودية. وقد تم التأريخ لهذا التغيير بالقرن الثاني للميلاد.
يقودنا تنامي هذا الإنتاج إلى الحديث عن محاور تجارية بين وليلي وباقي مدن المغرب القديم. كما أن العثور، في جل المواقع التي شملتها الحفريات ، على عدد مهم من قطع أمفورات نوع دريسل 20 التي اشتهرت بنقلها لزيت بتيكا ، يعد مؤشرا على العلاقات الاقتصادية بين المغرب القديم وشبه الجزيرة الإيبيرية.

إلا أن العثور على قطع من نفس الصنف من الأمفورات بمنطقة وليلي ، التي اشتهرت بزياتينها وإنتاجها للزيت، يجعلنا نطرح أسئلة حول مصدر استيراد هذه المادة.
إن الجواب الذي يبدو مقنعا، في نظرنا ، يكمن في تلبية حاجيات جالية أجنبية فضلت استهلاك الزيت الإسباني التي اشتهرت بجودتها مقابل الزيت الإفريقية التي وصفت بالرديئة. وإذا كان نعت هذه الأخيرة بالرديئة قد لا ينسحب على زيت موريطانية الطنجية، فإن ذلك لايعدو مجرد عملية دعائية لصالح زيت بتيكا التي كانت تجارتها منظمة تنظيما محكما (14) .
تلك بعض المعطيات حول إنتاج الزيتون والزيت ومناطق وجودها ومدى أهميتها في الحياة اليومية للإنسان القديم.

الهوامش :

PLINE L'ANCIEN, Histoire NaturelleXV, 19,Texte établi, traduit et commenté par J.ANDRE, Paris1960.
2) - CAMPS FABRER (H) : L'olivier et l'huile dans l'afrique romaine,Alger 1953, P:11
3) -FIORINO (P) NIZZI (F) : L'Oleiculture et son développement, dans Olivae n° 44, décembre 1992,P:9.
4) - CAMPS FABRER (H) : L'Olivier et l'huile dans l'afrique romaine, P : 11.
5) - AKERRAZ (A) LE NOIR (M), l'oleiculture dans le Maroc antique, dans Olivae n°3 , Octobre1984, P:12.
6) - FIORINO (P) NIZZI (F), L'Oleiculture et son développement, P: 10.
7) - GSELL (S): L'histoire ancienne de l'Afrique du Nord, T.1 , Paris 1920, P : 19
8) - AKERRAZ (A) : LE NOIR (M) : L'Oleiculture dans le Maroc antique, P :13.
9) - CAMPS. FABRER (H) : L'Olivier et L'huile, P : 16
10) - MARIE CLAIRE MOUREFTI : Oléiculture er viticulture dans la Grèce antique, dans Agriculture in Ancient Grèce, proceedings of the seventh international syposium et the swedish institue at Athens 16 - 17 May 1990 , Stockholm 1992 , P : 77 - 86.
11) - PLINE L'ANCIEN, H.N.XV, 15.
12) - JURADO (A) : L'huile dans les remèdes populaires , dans Olivae n° 33 octobre 1990, P : 8.
13) - معلومات زودنا بها مساعد محافظ موقع وليلي الأثري عبد الفتاح أشخاخ.
14) - محمد مقدون : ثورة أيدمون 44 م - 40م ، د. د. ع كلية الآداب فاس 1988.